Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HR2733
HR2735

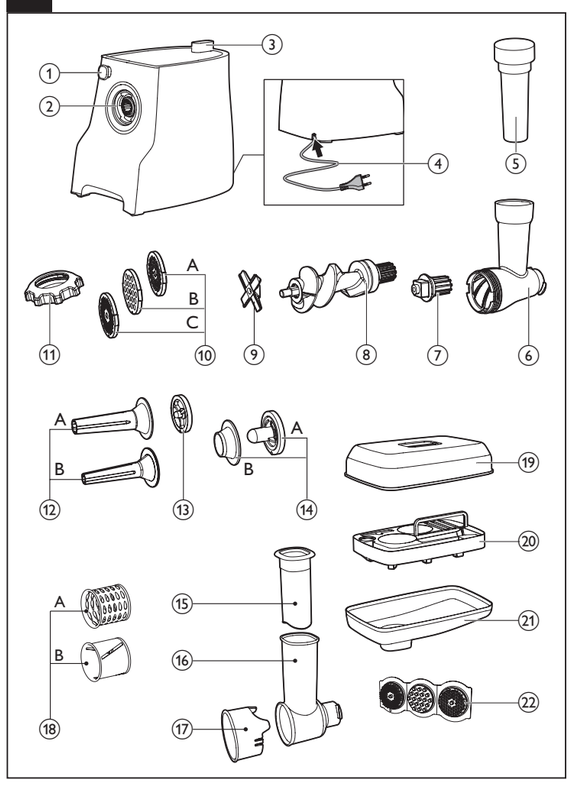
EN User manual
RU Руководство пользователя
UK Посібник користувача

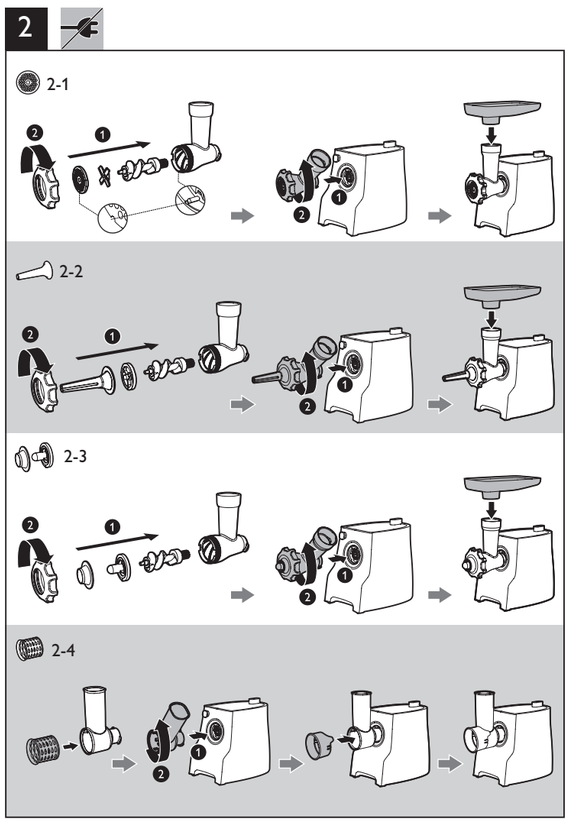
PHILIPS

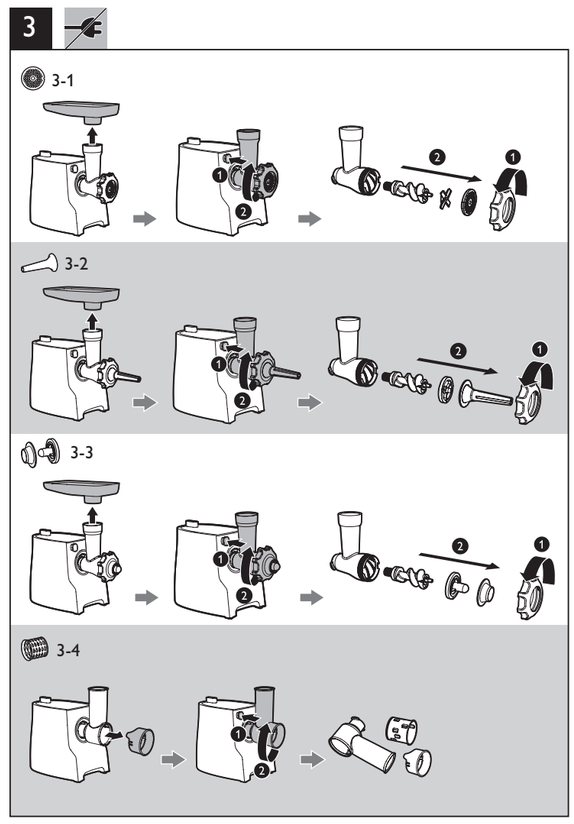
Specifications are subject to change without notice
© 2012 Koninklijke Philips Electronics N.V.
All rights reserved.

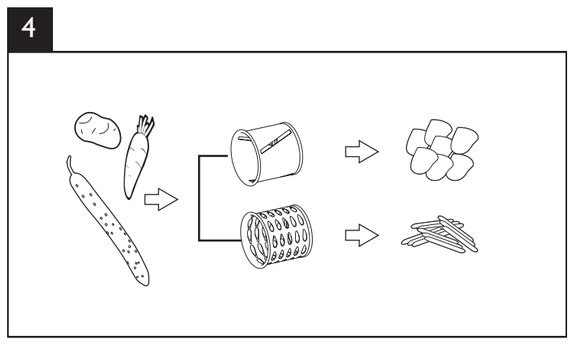
HR2733_2735_CEE_UM_V1.2

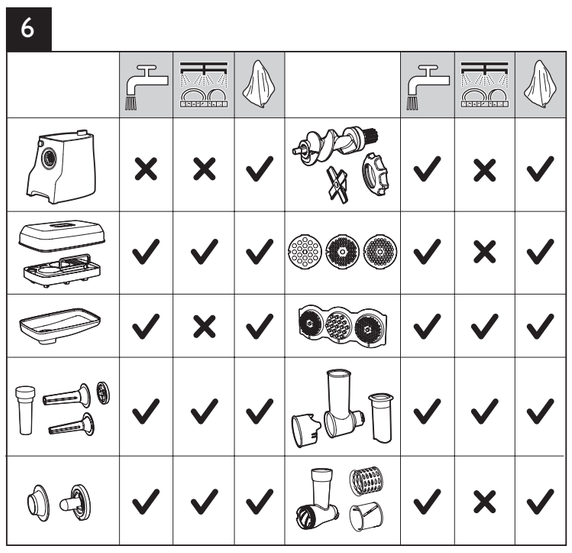
3140 035 30701

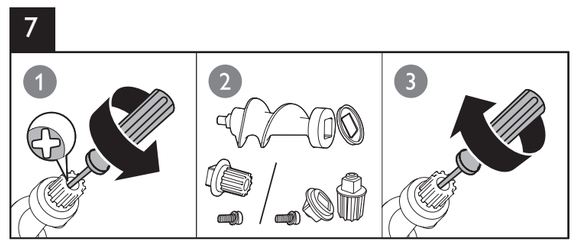


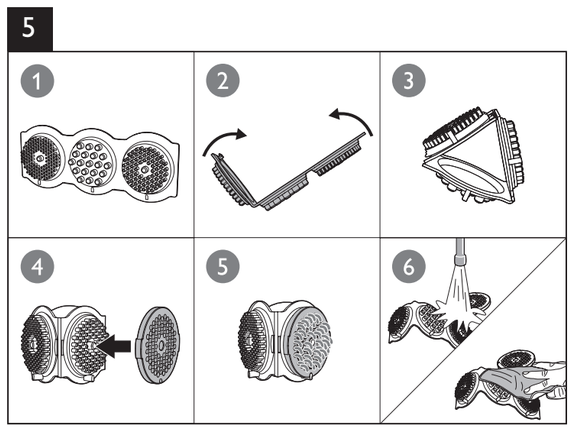


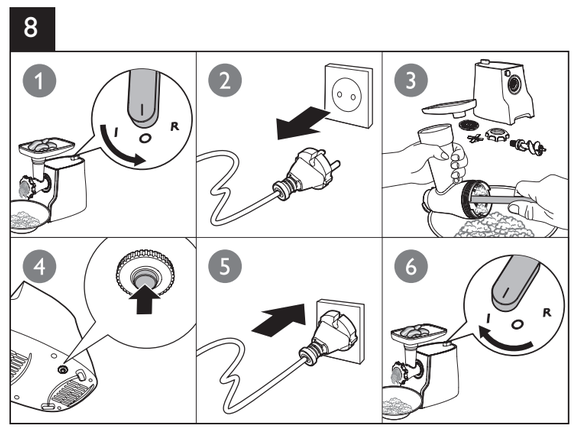












English

1 Important

Read these instructions for use carefully before using the appliance and save them for future reference.

Danger

- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not connect the appliance to a timer switch.

Warning

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the bottom of the appliance corresponds to the local power voltage.
- If the power cord, the plug, or other parts are damaged, do not use the appliance.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips, or a similarly qualified person to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance.
- Be very careful when you handle the cutter, especially when you remove it from the worm shaft and during cleaning. The cutting edges are very sharp!
- Before you remove any accessory, switch the appliance off and unplug it.
- Do not use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients into the hopper while the appliance is running. Only the pushers are to be used for this purpose.
- Do not insert your fingers in the metal drum while the appliance is running.

Caution

- The appliance is intended for household use only.
- Before you connect the appliance to the mains, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.
- Always switch the appliance off by turning the switch knob to O.
- Do not let the appliance run unattended.
- Do not exceed the maximum operating time of 4 minutes under heavy load applications. Let the appliance cool down to room temperature before next operation.
- Do not use the R button with the plastic hopper.
- Noise level: Lc = 87 dB [A]

Safety system (Fig. 8)

This appliance is equipped with overheat protection. If the appliance overheats, it switches off automatically. Unplug the appliance and let it cool down until room temperature. Then, put the mains plug back into the power outlet and switch on the appliance again. Please contact your Philips dealer or an authorized Philips service center if the overheat protection is activated too often.

The appliance is fitted with a safety feature which safeguards against overloading. In case the appliance is overloaded, it automatically activates the overload protection and switches off. If this occurs, set the switch knob to O, unplug the appliance and let it cool down for 15 minutes. Remove the residue inside the hopper and then press the overload reset button on the bottom of the motor unit (Fig. 8).

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

Recycling

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused.

When you see the crossed-out wheel bin symbol attached to a product, it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC:

Never dispose of your product with other household waste. Please inform yourself about the local rules on the separate collection of electrical and electronic products. The correct disposal of your old product helps prevent potentially negative consequences on the environment and human health.

2 Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com.

With this meat mincer, you can

- mince meat
- make sausages
- make kebbe
- cut vegetables

Tip

- For more recipes, go to www.kitchen.philips.com.

3 What's in the box (Fig. 1)

① Hopper release button
- Press and hold it when you remove the hopper.

② Motor unit

③ Switch knob for power and reverse modes O / I / R
- Switch off (O) or on (I) the meat mincer.
- Switch to R to reverse the motor.

④ Power cord

⑤ Pusher for the metal hopper

⑥ Metal hopper

⑦ Extra gear for the worm shaft

⑧ Worm shaft

⑨ Cutter/Knife

⑩ Hygienic stainless steel grinding discs
- A: Coarse grinding disc (diameter of 8 mm)
- B: Medium grinding disc (diameter of 5 mm)
- C: Fine grinding disc (diameter of 3 mm)

⑪ Screw ring

⑫ Sausage horns
- A: Large sausage horn (diameter of 22 mm)
- B: Small sausage horn (diameter of 12 mm)

⑬ Sausage separator

⑭ Kebbe maker
- A: Kebbe separator
- B: Kebbe shaper

⑮ Pusher for the plastic hopper

⑯ Plastic hopper

⑰ Shield

⑱ Metal drums
- A: Coarse grater drum
- B: Slicer drum

⑲ Dust cover

⑳ Accessories tray

㉑ Metal meat tray

㉒ Innovative cleaning tool

4 Mince meat

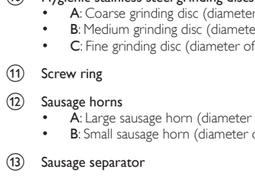
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-1.

For disassembly, refer to Fig. 3-1.

Mince meat

Note

- Never grind bones, nuts, or other hard items.
- Never use frozen meat! Before you grind the meat, defrost it first.
- Do not overload the appliance by pushing too much meat into the hopper.
- Depending on the granularity of minced meat, select the proper grinding disc. You can also grind for more than once for finer texture.



Tip

- Remove bones, gristle, and sinews out of the meat as much as possible.
- If the hopper is blocked, switch to R to reverse the motor and clear the leftover meat.

Recipe

Pozharskie Kotleti (Chicken cutlets)

Yield: 4 servings

Ingredients:

- 450 g chicken breast or readily ground chicken
- 200 g plain wheat bread
- 120 ml warm milk
- 6 Tbsp. unsalted butter
- 1/2 tsp. salt
- 1/8 tsp. black pepper
- 1/2 cup of bread crumbs, use more if needed
- 1 clove of minced garlic (optional)
- 15 ml vegetable oil (optional)
- 100 g mozzarella or Muenster cheese, cut into 5 cm long, 1.3 cm wide strips (optional)

Directions:

1 Soak the bread in warm milk for several minutes.
2 Mince the soaked bread with the fine grinding disc.
3 Mince the chicken with the fine grinding disc.
4 Mince the mixture of minced bread and chicken.
5 Add salt and pepper (as well as the minced garlic if you like) into the mixture, and then thoroughly mix the ingredients.
6 Soak your hands in water, and then grab a portion of the mixture equal to the size of a tennis ball. Cover a piece of cheese in the mixture, and shape it into a patty. Make sure that the cheese is not exposed.
7 Coat the patty with bread crumbs.
8 Over medium-low heat, melt the butter, and then fry the patty on each side for three minutes, or until it turns golden brown in the melt butter.
9 Bake the fried patties in the oven (preheated at 177°C) for 15 minutes.
10 Serve the patties with your favorite side course.

5 Make sausages

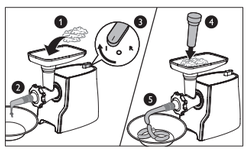
Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-2.

For disassembly, refer to Fig. 3-2.

Make sausages

Note

- Do not block the air outlet grooves of the sausage horn.
- Do not make the sausages too thick in case the sausage skin is overstretched.
- Keep the sausage skin wet to prevent it from sticking on the sausage horn.



Recipe

Sausages

Ingredients:

- 800 g pork belly
- 1.6 kg pork shoulder
- 4 m of pork sausage skin (wet)
- Seasoning such as Salt, pepper, spices and herbs of your choice

Directions:

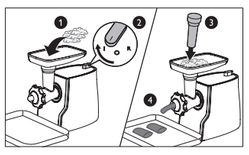
1 Chop pork into pieces to fit the hopper of the meat mincer.
2 Grind the pork belly and shoulder together using the coarse screen.
3 Add seasoning and mix well (tip: fry a spoonful of the mixture to check the taste).
4 Apply the wet sausage skin to the sausage horn, and attach to the meat mincer (no blade needed).
5 Leave adequate sausage skin at the beginning before turning on the meat mincer.
6 Follow instructions in the section "Make sausages".

6 Make kebbe (HR2733 & HR2735 only)

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-3.

For disassembly, refer to Fig. 3-3.

Make kebbe



Recipe

Kebbe

Yield: 5-8 servings

Ingredients:

- Outer casing
  - 500 g lamb or fat-free mutton, cut into strips
  - 500 g bulgur wheat, washed and drained
  - 1 small onion and cooked
- Filling
  - 400 g lamb, cut into strips
  - 15 ml oil
  - 2 medium onions, finely chopped
  - 5-10 ml ground allspice
  - 15 ml plain flour
  - salt and pepper

Directions:

- Outer casing
  1) Mince the meat, wheat, and onion together with the fine grinding disc.
  2) Thoroughly mix the minced ingredients, and then mince the mixture twice again.
  3) Use the kebbe maker to shape the mixture into kebbe casing.
- Filling
  1) Mince the meat with the medium grinding disc.
  2) Fry the onion chops until they turn golden brown.
  3) Add the minced meat and other ingredients in, and then cook for 1-2 minutes.
  4) Drain off excessive fat and cool the filling down.
- Cooking
  1) Push some filling into the outer casing, and then pinch both ends to seal it.
  2) Heat the oil for deep frying (190°C).
  3) Deep fry the kebbe for 3-4 minutes, or until it turns golden brown.

7 Cut vegetables

Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.

Before you start, make sure you assemble according to Fig. 2-4.

For disassembly, refer to Fig. 3-4.

Fig. 4 indicates the foods that each drum is applicable to and the cutting shapes.

Note

- Only use the plastic hopper in combination with the metal drums and the pusher for plastic hopper.
- Do not press the R button during use of the plastic hopper.

Cut vegetables

Cut vegetables into pieces or strips that can be easily pushed into the hopper.

1 Switch on the appliance.
2 Push the vegetables into the hopper.

Tip

- You can also grate cheese.

8 Cleaning and maintenance (Fig. 5 and Fig. 6)

- Before you use the appliance for the first time, thoroughly clean the parts that come into contact with food.
- Before you remove accessories or clean the motor unit, switch off and unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit in water nor rinse it under the tap.
- Do not clean the metal parts in a dishwasher.
- Clean the main unit with a moist cloth.
- Pass pieces of bread through the cutter housing to remove any meat left.
- Wash removable parts with a soft brush in soapy water, rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.
- Lightly brush the metal parts with fat or oil to prevent rusting.

Tip

- Use the innovative cleaning tool to remove the remains stuck in the grinding discs. rinse them with clear water, and then dry them with soft cloth or tissues immediately.

9 Replace the gear (Fig. 7)

When you mince sticky or fatty meat, use the supplied plastic coupling. For instructions on how to replace the coupling, see fig 7.

Русский

1 Важная информация

До начала эксплуатации прибора внимательно ознакомьтесь с настоящим руководством и сохраните его для дальнейшего использования в качестве справочного материала.

Опасно!

- Не погружайте блок электродвигателя в воду и не промывайте под струей воды.
- Не подключайте прибор к реле времени.

Внимание!

- Перед подключением прибора к источнику питания убедитесь, что напряжение, указанное на его нижней панели, соответствует напряжению местной электросети.
- Не используйте прибор в случае повреждения шнура питания, вилки или других деталей.
- В случае повреждения сетевого шнура его необходимо заменить. Чтобы обеспечить безопасную эксплуатацию прибора, заменяйте шнур только в авторизованном сервисном центре Philips или в сервисном центре с персоналом аналогичной квалификации.
- Данный прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с ограниченными интеллектуальными или физическими возможностями, а также лицами с недостаточным опытом и знаниями, кроме случаев контроля или инструктирования по вопросам использования прибора со стороны лиц, ответственных за их безопасность.
- Для безопасности детей не позволяйте им играть с прибором.
- Соблюдайте осторожность при обращении с режущим блоком, особенно при его извлечении из вала шнека и во время очистки. Режущие края очень острые!
- Перед извлечением любой насадки выключите прибор и отключите его от электросети.
- Не проталкивайте ингредиенты в загрузочную часть мясорубки пальцами или другими предметами (например, лопаточкой) при включенном приборе. Для этого разрешается использовать только толкатели.
- Не вставляйте пальцы в металлический барабан при включенном приборе.

Предупреждение

- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Перед подключением прибора к электросети убедитесь, что он собран должным образом.
- Запрещается пользоваться какими-либо аксессуарами или деталями других производителей, не имеющих специальной рекомендации Philips. При использовании таких аксессуаров и деталей гарантийные обязательства теряют силу.
- Всегда отключайте устройство, повернув переключатель питания в положение O.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- Продолжительность непрерывной работы прибора в режиме высокой нагрузки не должна превышать 4 минуты. Прежде чем включать прибор для следующей операции, дайте ему остыть до комнатной температуры.
- Не используйте кнопку R совместно с пластиковой загрузочной частью мясорубки.
- Уровень шума: Lc = 87 дБ (A)

Система защиты (рис. 8)

В данном приборе предусмотрена защита от перегрева. Прибор автоматически отключается при перегреве. Отключите прибор от сети и позвольте ему охладиться до комнатной температуры. Затем снова подключите прибор к электросети и включите его. В случае слишком частого срабатывания защиты от перегрева обратитесь в торговую организацию или авторизованный сервисный центр Philips.

Прибор оснащен защитной системой, которая предотвращает перегрузку. В случае перегрузки автоматически включается система защиты, а прибор выключается. Если это произошло, установите переключатель питания в положение O, отсоедините устройство от электросети и дайте ему остыть в течение 15 минут. Очистите загрузочную часть от остатков продуктов и нажмите кнопку сброса защиты от перегрузок в нижней части блока электродвигателя (рис. 8).

Электромагнитные поля (ЭМП)

Данный прибор Philips соответствует стандартам по электромагнитным полям (ЭМП). При правильной эксплуатации в соответствии с инструкциями в данном руководстве прибор абсолютно безопасен в использовании, что подтверждается имеющимися на сегодня научными данными.

Утилизация

Изделие разработано и изготовлено с применением высококачественных деталей и компонентов, которые подлежат переработке и повторному использованию.

Если изделие маркировано значком с изображением перечеркнутого мусорного бака, это означает, что изделие подпадает под действие директивы Европейского Парламента и Совета 2002/96/ЕС:

Не выбрасывайте изделие вместе с бытовыми отходами. Для утилизации электрических и электронных изделий необходимы сведения о местной системе отдельной утилизации отходов. Правильная утилизация отработавшего изделия поможет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

2 Введение

Поздравляем с покупкой и приветствуем в клубе Philips! Чтобы воспользоваться всеми преимуществами поддержки Philips, зарегистрируйте продукт на веб-сайте www.philips.com.

При помощи данной мясорубки можно

- приготовить фарш;
- приготовить сосиски;
- приготовить кеббе.
- нарезать овощи.

Совет

- Дополнительные рецепты смотрите на веб-сайте www.kitchen.philips.com.

3 Комплект поставки (рис. 1)

① **Кнопка отсоединения загрузочной части мясорубки**
- Нажмите и удерживайте при извлечении загрузочной части мясорубки.

② **Блок электродвигателя**

③ **Переключатель питания и режима реверсивного хода O / I / R**
- Выключение (O) или включение (I) мясорубки.
- Переключите на R для включения режима реверсивного хода электродвигателя.

④ **Шнур питания**

⑤ **Толкатель для металлической загрузочной части мясорубки**

⑥ **Металлическая загрузочная часть мясорубки**

⑦ **Дополнительная втулка для вала шнека**

⑧ **Вал шнека**

⑨ **Режущий блок/нож**

⑩ **Гигиеничные диски для шинковки из нержавеющей стали**
- **A**: диск для крупной шинковки (диаметр 8 мм)
- **B**: диск для средней шинковки (диаметр 5 мм)
- **C**: диск для мелкой шинковки (диаметр 3 мм)

⑪ **Фиксирующее кольцо**

⑫ **Насадка для сосисок**
- **A**: насадка для больших сосисок (диаметром 22 мм)
- **B**: насадка для небольших сосисок (диаметром 12 мм)

⑬ **Диск для нарезки сосисок**

⑭ **Насадка для кеббе**
- **A**: диск для нарезки кеббе
- **B**: диск для формования кеббе

⑮ **Толкатель для пластиковой загрузочной части мясорубки**

⑯ **Пластиковая загрузочная часть мясорубки**

⑰ **Крышка**

⑱ **Металлические барабаны**
- **A**: барабан для крупной терки
- **B**: барабан для нарезки ломтиками

⑲ **Пылезащитная крышка**

⑳ **Поддон для насадок**

㉑ **Металлический лоток для мяса**

㉒ **Инновационное приспособление для очистки**

4 Приготовление фарша

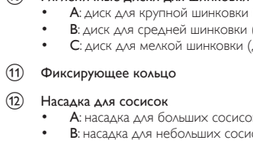
Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-1.

Разборка см. рис. 3-1.

Приготовление фарша

Примечание

- Не используйте прибор для измельчения косточек, орехов, а также других твердых продуктов.
- Запрещается перемалывать замороженное мясо! Перед приготовлением фарша мясо необходимо разморозить.
- Во время работы прибора не старайтесь протолкнуть в загрузочную часть мясорубки слишком много мяса.
- Выберите диск в зависимости от нужной степени измельчения фарша. Для очень мелкого измельчения фарш можно пропустить через мясорубку несколько раз.



Совет

- По возможности удалите все косточки, хрящи и сухожилия.
- Если загрузочная часть забита, включите режим реверсивного хода электродвигателя R и удалите остатки мяса.

Рецепт

Пожарские котлеты (куриные котлеты)

Количество: 4 порции

Ингредиенты

- 450 г куриной грудки или куриного фарша
- 200 г пшеничного хлеба
- 120 мл теплого молока
- 6 ст. ложек несоленого масла
- 1/2 ч. ложки соли
- 1/8 ч. ложки черного перца
- 1/2 чашки панировочных сухарей, при необходимости можно использовать больше
- 1 зубок рубленого чеснока (не обязательный ингредиент)
- 15 мл растительного масла (необязательно)
- 100 г сыра моцарелла или мюнстер, нарезанного соломкой длиной 5 см, шириной 1,3 см (необязательно)

Способ приготовления

1 Окуните хлеб в теплое молоко на несколько минут.
2 Пропустите через мясорубку пропитавшийся хлеб, установив диск для мелкой шинковки.
3 Пропустите через мясорубку куриное филе, установив диск для мелкой шинковки.
4 Пропустите через мясорубку перемолотые хлеб и куриное филе.
5 Добавьте в полученную смесь соль и перец (а также рубленый чеснок по вкусу), затем тщательно перемешайте ингредиенты.
6 Смочите руки водой, возьмите порцию, приблизительно равную размеру теннисного мяча. Положите в центр кусочек сыра и придайте форму котлеты. Убедитесь, что сыр полностью закрыт.
7 Обваляйте котлету в панировочных сухарях.
8 Включите средний огонь, растопите масло и обжаривайте котлету со всех сторон в течение трех минут или до образования золотистой корочки.
9 Запекайте обжаренные котлеты в духовке, предварительно разогретой до 177 °C, в течение 15 минут.
10 Подавайте на стол с гарниром по вкусу.

5 Приготовление сосисок

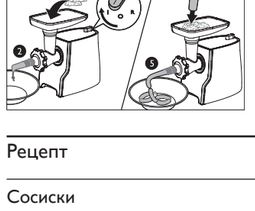
Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2-2.

Разборка см. рис. 3-2.

Приготовление сосисок

Примечание

- Не закрывайте отверстия для выпуска воздуха на насадке для сосисок.
- Следите за толщиной сосисок, чтобы оболочка не была натянута слишком туго.
- Оболочка должна быть все время влажной, что предотвратит ее прилипание к насадке для сосисок.



Рецепт

Сосиски

Ингредиенты

- 800 г свиной грудинки
- 1,6 кг свиной лопатки
- 4 м влажной свиной оболочки для колбасных изделий
- Приправы по вкусу — соль, перец, специи и травы

Способ приготовления

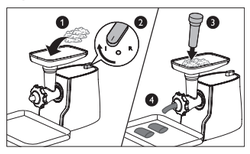
1 Порежьте свинину на кусочки, подходящие по размеру для погружения в загрузочную часть мясорубки.
2 Измельчите вместе грудинку и лопатку при помощи диска для крупной шинковки.
3 Добавьте приправы и хорошо перемешайте (совет: пожарьте ложку фарша, чтобы проверить вкус).
4 Наденьте влажную оболочку для колбасных изделий на насадку для сосисок и закрепите ее на мясорубке (без ножей).
5 Оставьте достаточную длину свободного края оболочки, прежде чем включать мясорубку.
6 Следуйте инструкциям раздела "Приготовление сосисок".

6 Приготовление кеббе (только на HR2733 и HR2735)

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2–3.

Инструкции по разборке см. на рис. 3–3.

Приготовление кеббе



Рецепт

Кеббе

Количество: 5–8 порций

Ингредиенты

- **Внешний слой**
  - 500 г мяса ягненка или нежирной баранины, нарезанного полосками
  - 500 г булгура, промытого и подсушенного
  - 1 небольшая луковица (отварная)
- **Начинка**
  - 400 г мяса ягненка, нарезанного полосками
  - 15 мл растительного масла
  - 2 хорошо измельченных луковицы среднего размера
  - 5-10 мл молотой гвоздики
  - 15 мл муки
  - соль и перец

Способ приготовления

- **Внешний слой**
  1) Пропустите через мясорубку мясо вместе с пшеницей и луком, установив диск для мелкой шинковки.
  2) Тщательно смешайте ингредиенты, затем полученную смесь снова пропустите через мясорубку.
  3) С помощью насадки для кеббе придайте полученной смеси форму.
- **Начинка**
  1) Пропустите мясо через мясорубку, установив диск для средней шинковки.
  2) Поджарьте нарезанный лук до золотистого цвета.
  3) Добавьте фарш и остальные ингредиенты и готовьте в течение 1–2 минут.
  4) Позвольте жиру стечь и охладите начинку.
- **Приготовление**
  1) Поместите небольшое количество начинки внутрь внешнего слоя, затем сожмите края.
  2) Разогрейте масло для глубокой прожарки (190 °C).
  3) Обжаривайте кеббе в течение 3–4 минут или до появления золотистой корочки.

7 Нарезка овощей

Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.

Перед включением убедитесь, что сборка произведена согласно рис. 2–4.

Инструкции по разборке см. на рис. 3–4.

На рис. 4 показано, для каких продуктов предназначен каждый барабан и каким образом они измельчают продукт.

Примечание

- Используйте только пластиковую загрузочную часть мясорубки вместе с металлическими барабанами и толкателем для пластиковой загрузочной части мясорубки.
- Во время использования пластиковой загрузочной части мясорубки не нажимайте кнопку R.

Нарезка овощей

Нарежьте овощи кусочками или полосками, чтобы их можно было легко протолкнуть в загрузочную часть мясорубки.

1 Включите прибор.
2 Протолкните овощи в загрузочную часть мясорубки.

Совет

- Также можно натереть сыр.

8 Очистка и уход (рис. 5 и рис. 6)

- Перед первым использованием прибора тщательно очистите все части, соприкасающиеся с продуктами питания.
- Перед извлечением насадок или очисткой блока электродвигателя выключите прибор и отключите его от электросети.
- Не погружайте блок электродвигателя в воду и не промывайте под струей воды.
- Запрещается мыть металлические детали в посудомоечной машине.
- Очистите основное устройство влажной тканью.
- Для удаления остатков мяса пропустите через режущий блок кусочки хлеба.
- Вымойте съемные части с помощью мягкой щеточки в мыльной воде, ополосните чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью.
- Чтобы предотвратить ржавление, слегка смажьте металлические детали жиром или маслом.

Совет

- Для удаления остатков продуктов с дисков для шинковки используйте инновационное приспособление для очистки. Ополосните диски чистой водой, а затем сразу же протрите мягкой тканью или салфеткой.

9 Замена втулки (рис. 7)

Для приготовления фарша из липкого или жирного мяса используйте пластиковый соединитель. Инструкции по замене соединителя см. на рис. 7.

Українська

1 Важлива інформація

Уважно прочитайте ці інструкції перед тим, як використовувати пристрій, та зберігайте їх для подальшого використання.

Небезпечно

- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.
- Не під'єднуйте пристрій до реле часу.

Увага!

- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи напруга, сказана на дні пристрою, збігається із напругою у мережі.
- Якщо кабель живлення, штекер чи інші частини пошкоджено, не під'єднуйте пристрій.
- Якщо кабель живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цей пристрій не призначено для користування особами (включаючи дітей) із послабленими фізичними відчуттями чи розумовими здібностями, або без належного досвіду та знань, крім випадків користування під наглядом чи за вказівками особи, яка відповідає за безпеку їх життя.
- З міркувань безпеки не дозволяйте дітям бавитися пристроєм.
- Будьте дуже обережними з ножем, особливо коли виймаєте його з черв'ячного валу та під час чищення. Леза насадки дуже гострі!
- Перед тим як від'єднувати приладдя, вимикайте пристрій і від'єднуйте його від мережі.
- У жодному разі не проштовхуйте продукти в корпус пальцями чи за допомогою предметів (наприклад, лопатки), коли пристрій працює. Для цього використовуйте лише штовхачі.
- Не вставляйте пальці в металевий барабан, коли пристрій працює.

Увага

- Пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Перед тим як під'єднувати пристрій до мережі, перевірте, чи його зібрано належним чином.
- Не використовуйте приладдя чи деталі інших виробників, за винятком тих, які рекомендує компанія Philips. Використання такого приладдя чи деталей призведе до втрати гарантії.
- Для вимикання пристрою перемикач слід встановлювати в положення O .
- Не залишайте пристрій працювати без нагляду.
- У разі сильного навантаження пристрою не перевищуйте передбачений максимальний час роботи в 4 хвилини. Перед наступною операцією давайте пристрою охолонути до кімнатної температури.
- Не використовуйте кнопку R з пластиковим корпусом.
- Рівень шуму: Lc = 87 дБ [A]

Система безпеки (мал. 8)

Цей пристрій обладнано захистом від перегрівання. Якщо пристрій перегрівається, він вимкнеться автоматично. Від'єднайте пристрій від мережі і дайте йому охолонути до кімнатної температури. Потім вставте штепсель назад у розетку та знов увімкніть пристрій. Якщо захист від перегрівання вмикається надто часто, зверніться до дилера Philips або до сервісного центру, уповноваженого Philips.

Пристрій має функцію безпеки, яка захищає від перенавантаження. У разі перенавантаження пристрою вмикається система захисту і пристрій вимикається. Якщо це трапиться, встановіть перемикач у положення
O, від'єднайте пристрій від електромережі і дайте йому охолонути впродовж 15 хвилин. Видаліть залишки продуктів із корпуса м'ясорубки та натисніть кнопку скидання перенавантаження внизу на блоці двигуна (мал. 8).

Електромагнітні поля (ЕМП)

Цей пристрій Philips відповідає всім стандартам, які стосуються електромагнітних полів (ЕМП). Згідно з останніми науковими дослідженнями пристрій є безпечним у використанні за умов правильної експлуатації відповідно до інструкцій, поданих у цьому посібнику користувача.

Утилізація

Виріб виготовлено з високоякісних матеріалів і компонентів, які можна переробити та використовувати повторно.

Позначення у вигляді перекресленого контейнера для сміття на виробі означає, що на цей виріб поширюється дія Директиви Ради Європи 2002/96/ЕС:

Не утилізуйте цей виріб з іншими побутовими відходами. Дізнайтеся про місцеву систему роздільного збору електричних та електронних пристроїв. Належна утилізація старого пристрою допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

2 Вступ

Вітаємо вас із покупкою і ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі користуватися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com.

За допомогою цієї м'ясорубки ви можете

- молоти м'ясо
- виготовляти ковбаски
- виготовляти кеббе
- нарізати овочі

Порада

- Більше рецептів можна переглянути на веб-сайті www.kitchen.philips.com.

3 Комплектація упаковки (мал. 1)

① **Кнопка розблокування корпусу м'ясорубки**
- Натисніть та утримуйте її для від'єднання корпусу м'ясорубки.

② **Блок двигуна**

③ **Регулятор для режимів живлення і реверсивного ходу O / I / R**
- Вимкнення (O) або увімкнення (I) м'ясорубки.
- Виберіть положення R для зміни напрямку руху двигуна.

④ **Кабель живлення**

⑤ **Штовхач для металевого корпусу м'ясорубки**

⑥ **Металевий корпус м'ясорубки**

⑦ **Додаткова муфта для черв'ячного валу**

⑧ **Черв'ячний вал**

⑨ **Ніж**

⑩ **Гігієнічні подрібнюючі диски з нержавіючої сталі**
- **A**: Диск для грубого подрібнення (діаметром 8 мм)
- **B**: Диск для середнього подрібнення (діаметром 5 мм)
- **C**: Диск для дрібного подрібнення (діаметром 3 мм)

⑪ **Гвинтове кільце**

⑫ **Насадки для ковбасок**
- **A**: Товста насадка для ковбасок (діаметром 22 мм)
- **B**: Тонка насадка для ковбасок (діаметром 12 мм)

⑬ **Сепаратор для ковбасок**

⑭ **Насадка для кеббе**
- **A**: Сепаратор для кеббе
- **B**: Формуюча деталь для кеббе

⑮ **Штовхач для пластикового корпусу м'ясорубки**

⑯ **Пластиковий корпус м'ясорубки**

⑰ **Накладка**

⑱ **Металеві барабани**
- **A**: Барабан для грубого тертя
- **B**: Барабан для нарізання

⑲ **Кришка відсіку мішка для пилу**

⑳ **Лоток для приладь**

㉑ **Металевий лоток для м'яса**

㉒ **Інноваційна насадка для чищення**

4 Перемелення м'яса

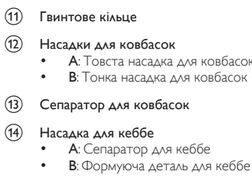
Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-1.

Як розібрати пристрій, зображено на мал. 3-1.

Перемелення м'яса

Примітка

- Ніколи не подрібнюйте кістки, горіхи чи інші тверди продукти.
- Ніколи не використовуйте заморожене м'ясо! Перед тим як подрібнити м'ясо, спочатку розморозьте його.
- Не перенавантажуйте пристрій, проштовхуючи надто багато м'яса у корпус.
- Вибирайте диски для подрібнення відповідно до бажаної консистенції змеленого м'яса. Для отримання дрібнішої текстури м'ясо можна також перемолоти кілька разів.



Порада

- Повиймайте кістки, хрящі та сухожилля з м'яса, наскільки це можливо.
- Якщо в корпусі м'ясорубки забилося м'ясо, встановіть перемикач у положення R, щоб двигун запрацював у зворотному напрямку і рештки м'яса вичистилися.

Рецепт

Курячі котлети

Кількість порцій: 4 порції

Інгредієнти:

- 450 г курячої грудинки або повністю подрібненої курятини
- 200 г звичайного білого хліба
- 120 мл теплого молока
- 6 стол. ложок несоленого масла
- 1/2 чайної ложки солі
- 1/8 чайної ложки чорного перцю
- 1/2 чашки панірувальних сухарів (якщо потрібно, можна більше)
- 1 зубець меленого часнику (за бажанням)
- 15 мл рослинної олії (за бажанням)
- 100 г сиру моцарелли або манстер, порізаного на смужки довжиною 5 см і шириною 1,3 см (за бажанням)

Спосіб приготування:

1 Замочіть хліб у теплому молоці на кілька хвилин.
2 Перемеліть замочений хліб через диск для дрібного подрібнення.
3 Перемеліть куряче м'ясо через диск для дрібного подрібнення.
4 Перемеліть разом подрібнений хліб із м'ясом.
5 Додайте до фаршу солі та перцю (а також змелений часник, якщо бажаєте), після чого ретельно змішайте продукти.
6 Змочіть руки водою, потім візьміть порцію фаршу розміром з тенісний м'яч. Накрийте фарш шматком сиру і надайте йому форми котлети. Сир не має виступати з-під фаршу.
7 Обкачайте котлету в панірувальних сухарях.
8 На середньому вогні розтопіть масло і смажте котлету з кожного боку по три хвилини або поки не підрум'яниться.
9 Випікайте підсмажені котлети в духовці (попередньо розігрітій до 177 °C) протягом 15 хвилин.
10 Подавайте котлети з улюбленим гарніром.

5 Виготовлення ковбасок

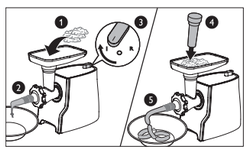
Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-2.

Як розібрати пристрій, зображено на мал. 3-2.

Виготовлення ковбасок

Примітка

- Не блокуйте отвори для виходу повітря з насадки для ковбасок.
- Не робіть надто товсті ковбаски, щоб шкірка не перетягувалася.
- Шкірка для ковбасок має бути вологою, щоб вона не прилипала до насадки.



Рецепт

Ковбаски

Інгредієнти:

- 800 г свинячої грудинки
- 1,6 кг свинячої лопатки
- 4 м оболонки для свинячих ковбасок (мокрої)
- Приправа (наприклад, сіль, перець, спеції і трави на власний розсуд)

Спосіб приготування:

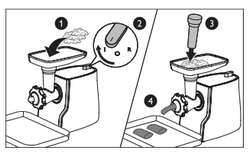
1 Поріжте свинину на шматки, які б помістилися у корпусі м'ясорубки.
2 За допомогою грубого сита перемеліть свинячу грудинку та свинячу лопатку.
3 Додайте приправу та добре перемішайте (порада: щоб перевірити смак, зісмажте ложку суміші).
4 Накладіть мокру оболонку для ковбасок на насадку для ковбасок і під'єднайте до м'ясорубки (ніж не потрібний).
5 Перед тим як вмикати м'ясорубку, залиште на початку оболонку для ковбасок відповідної довжини.
6 Дотримуйтеся інструкцій розділу "Виготовлення ковбасок".

6 Виготовлення кеббе (лише HR2733 та HR2735)

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-3.

Щоб дізнатися про розбирання, дивіться мал. 3-3.

Виготовлення кеббе



Рецепт

Кеббе

Кількість порцій: 5-8 порцій

Інгредієнти:

- **Зовнішня оболонка**
  - 500 г молодої або нежирної баранини, порізаної на смужки
  - 500 г пшениці булгур, помитої та відціженої
  - 1 мала варена цибуля
- **Начинка**
  - 400 г баранини, порізаної на смужки
  - 15 мл олії
  - 2 середні цибулі, дрібно нарізані
  - 5-10 мл меленої гвоздики
  - 15 мл звичайного борошна
  - сіль і перець

Спосіб приготування:

- **Зовнішня оболонка**
  1) Перемеліть м'ясо, пшеницю та цибулю разом через диск для дрібного подрібнення.
  2) Ретельно перемішайте змелені продукти і ще раз перемеліть їх.
  3) За допомогою насадки для кеббе надайте суміші форми оболонки кеббе.
- **Начинка**
  1) Перемеліть м'ясо через диск для середнього подрібнення.
  2) Зісмажте подрібнену цибулю до золотистого кольору.
  3) Додайте змелене м'ясо та інші продукти, потім тушіть протягом 1-2 хвилин.
  4) Відцідіть зайвий жир та охолодіть начинку.
- **Приготування**
  1) Наповніть зовнішню оболонку начинкою і затисніть обидва кінці, щоб запечатати кеббе.
  2) Підігрійте олію для глибокого смаження (190 °C).
  3) Глибоко просмажте кеббе протягом 3-4 хвилини або до підрум'янення.

7 Нарізання овочів

Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.

Перед початком використання перевірте, чи пристрій зібрано відповідно до мал. 2-4.

Щоб дізнатися про розбирання, дивіться мал. 3-4.

На мал. 4 зображено продукти, які підходять для барабанів, і форми нарізання.

Примітка

- Використовуйте лише пластиковий корпус разом із металевими барабанами і штовхачем для пластикового корпусу.
- Під час використання пластикового корпусу не натискайте кнопку R.

Нарізання овочів

Поріжте овочі на шматки або смужки, які можна було б легко проштовхнути в корпус.

1 Увімкніть пристрій.
2 Проштовхуйте овочі в корпус.

Порада

- Можна також натирати сир.

8 Чищення та догляд (мал. 5 і мал. 6)

- Перед першим використанням пристрою добре почистіть частини, які контактуватимуть із їжею.
- Перед тим як від'єднувати приладдя або чистити блок двигуна, вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі.
- Ні в якому разі не занурюйте блок двигуна у воду і не мийте його під краном.
- Не мийте металеві частини пристрою у посудомийній машині.
- Головний блок чистіть вологою ганчіркою.
- Пропустіть через корпус шматки хліба, щоб видалити м'ясо, що могло залишитися.
- Помийте знімні частини м'якою щіткою у воді з миючим засобом, сполосніть чистою водою і негайно витріть сухою ганчіркою чи тканиною.
- Металеві частини легко почистіть щіткою з жиром чи олією для запобігання ржавінню.

Порада

- За допомогою інноваційної насадки для чищення видаліть залишки продуктів із дисків для подрібнення. Сполосніть диски чистою водою та одразу витріть м'якою ганчіркою чи серветкою.

9 Заміна муфти (мал. 7)

У разі перемелювання клейкого чи жирного м'яса використовуйте пластикове з'єднання із комплекту. Щоб дізнатися про те, як замінити з'єднання, дивіться мал. 7.